

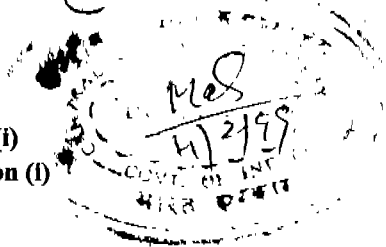


भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 448]

नई दिल्ली, मंगलवार, नवम्बर 17, 1998/कार्तिक 26, 1920

No. 448]

NEW DELHI, TUESDAY, NOVEMBER 17, 1998/KARTIKA 26, 1920

ग्रामीण क्षेत्र और रोजगार मंत्रालय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 6 नवम्बर, 1998

सा. का. नि. 684 (अ).—केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, और भारत सरकार की अधिसूचना सं. का.आ. 2661, तारीख 29 अक्टूबर, 1960 को अधिक्रांत करते हुए, सिवाय उन बातों की बाबत जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पूर्व किया गया है या करने का लोप किया गया है, घोषणा करती है कि उक्त अधिनियम के उपबंध निम्नलिखित वस्तुओं को लागू होंगे, अर्थात् :—

वासक, मसाले और उनके सार :

1. धनिया
2. जीरा
3. सोया या बड़ी सौंफ
4. मेथी
5. अजवाइन
6. सौंफ
7. बिशपवीड
8. काला जीरा
9. सोया
10. दालचीनी
11. सुगन्धित वृक्ष
12. लहसुन

13. कढ़ी-पत्ता
14. कोकम
15. पुदीना
16. सरसों
17. अजमोद
18. अनार के बीज
19. केसर
20. मधुवास
21. तेजपात
22. लम्बी काली मिर्च
23. स्टार एनीस
24. स्वीट फ्लैग
25. ग्रेटर गालंगा
26. दाहक जड़
27. कबरा
28. लोंग
29. हींग
30. कामबोज
31. कोरूजर
32. जुनिपर बेरी
33. बे लोफ
34. अजमोदा
35. मरुवक

36. जायफल
37. जावित्री
38. काली तुलसी
39. खसखस
40. गन्ध द्रव्या
41. केशवास
42. तुलसी बंधु
43. सेवरी
44. पर्णासी
45. ओरेगैनो
46. टैरागोन
47. हल्दी
48. खाद्य मंड
49. खाद्य सामान्य नमक
50. अमचूर
51. तिल के बीज

[फा. सं.18011/8/95-एम.II]

वी. एन. मिश्र, आर्थिक सलाहकार, कृषि विपणन

13. Curry leaf
14. Kokam
15. Mint
16. Mustard
17. Parsley
18. Pomegranate seed
19. Saffron
20. Vanilla
21. Tejpat
22. Pepper long
23. Star Anise
24. Sweet flag
25. Greater Galanga
26. Horse-raddish
27. Caper
28. Clove
29. Asafoetida
30. Cambodge
31. Hyssop
32. Juniper berry
33. Bay leaf
34. Lovage
35. Marjoram
36. Nutmeg
37. Mace
38. Basil
39. Poppy seed
40. All-spice
41. Sage
42. Rosemary
43. Savory
44. Thyme
45. Oregano
46. Terragon
47. Tamarind
48. Edible Starch
49. Edible Common Salt
50. Amchoor
51. Sesame seed

MINISTRY OF RURAL AREAS AND EMPLOYMENT NOTIFICATION

New Delhi, the 6th November, 1998

G.S.R. 684(E).—In exercise of the powers conferred by Section 6 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of the notification of the Government of India number S.O. 2661 dated, the 29th October, 1960, except as respects things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby declares that the provisions of the said Act shall apply to the following articles, namely :—

Condiments, spices and their Extracts

1. Coriander
2. Cumin
3. Fennel
4. Fennugreek
5. Celery
6. Aniseed
7. Bhishopweed
8. Caraway
9. Dill
10. Cinnamom
11. Cassia
12. Garlic

[File No. 18011/8/95-M.II]

V. N. MISRA, Economic Adviser
(Agril. Marketing)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 6 नवम्बर, 1998

सा. का. नि. 685 (अ).— मिश्रित मसाला पाउडर श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1997 का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाना चाहती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किए जाते हैं; और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिसको इस अधिसूचना से युक्त भारत के राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

कोई ऐसा व्यक्ति जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत कोई सुझाव देना चाहता है या कोई आक्षेप करना चाहता है, उसे केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, विपणन और निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, केन्द्रीय सरकार कार्यालय भवन, नेबरहड-4, फरीदाबाद (हरियाणा)-121001 को भेज सकता है।

प्रारूप नियम

संक्षिप्त नाम और प्रारंभ :—(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम मिश्रित मसाला पाउडर श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1997 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषा :—इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—

- (क) "कृषि विपणन सलाहकार" से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;
- (ख) "प्राधिकृत पैकर" से अभिप्रेत है ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय, जिसे इन नियमों के उपबंधों के अनुसार मिश्रित मसाला पाउडर का श्रेणीकरण और चिन्हांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण पत्र अनुदत्त किया गया है;
- (ग) "प्राधिकार प्रमाणपत्र" से साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम 1988 के अधीन जारी किया गया प्रमाणपत्र अभिप्रेत है;
- (घ) "मिश्रित मसाला पाउडर" से दो या अधिक मसालों का, खाद्य मन्ड, खाद्य तेल और खाद्य सामान्य नमक मिलावट या उसके बिना, पाउडर रूप में मिश्रण अभिप्रेत है;
- (ङ.) "अनुसूची" से इन नियमों से संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है;
- (च) "मसालों" में सम्मिलित हैं, इलायची, गोल मिर्च, लाल मिर्च अदरक, हल्दी, धनिया, जीरा, सोया या बड़ी सौंफ, मेथी, अजवाइन, सौंफ, बिशववीड, काला जीरा, सोया दालचीनी, सुगन्धि वृक्ष, लहसुन, कड़ी पत्ता, कोकम, पुदीना, सरसों का बीज, अजमोद, अनार के बीज, केसर, मधुवास, तेजपात, पोस्त दाना, लोंग, जायफल, जावित्री, अमचूर, तिल के बीज, शुष्कित नारियल, शुष्कित इल्दी, हींग।

3. श्रेणी अभिधान :—मिश्रित मसाला पाउडर की क्वालिटी उपदर्शित करने के लिए ये श्रेणी अभिधान होंगे जो अनुसूची 3 से 9 के स्तंभ 1 में उपवर्णित हैं।

4. क्वालिटी की परिभाषा :—प्रत्येक श्रेणी अभिधान और सामान्य अभिलक्षणों द्वारा उपदर्शित क्वालिटी वह होगी जो अनुसूची 3 से 9 के

स्तंभ 1 में प्रत्येक श्रेणी अभिधान के सामने उपवर्णित हैं।

5. श्रेणी अभिधान चिन्ह :—श्रेणी अभिधान चिन्ह में निम्नलिखित होगा,—

- (i) एक लेबल जिस पर उत्पाद का नाम, व्यापारिक वर्णन, श्रेणी अभिधान विनिर्दिष्ट होगा और उस पर अनुसूची-1 में यथा उपवर्णित से मिलता हुआ एक डिजाइन होगा जिसमें "एगमार्क" शब्द के साथ भारत के मानचित्र का रेखाचित्र और उदय होते हुए सूर्य का चित्र होगा;
- (ii) अनुसूची-2 में यथा उपवर्णित से मिलती हुई "एगमार्क" प्रतिकृति जिसमें प्राधिकार प्रमाणपत्र का संख्यांक सम्मिलित करते हुए एक "एगमार्क" शब्द, उत्पाद का व्यापारिक वर्णन, श्रेणी अभिधान होगा;

परन्तु एगमार्क लेबलों के बदले एगमार्क प्रतिकृति का उपयोग केवल ऐसे प्राधिकृत पैकरों के लिए अनुज्ञात होगा जिन्हें कृषि विपणन सलाहकार या इस संबंध में उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुज्ञा दी गई है और ऐसा साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के अधीन विहित शर्तों के अधधीन रहते हुए होगा।

6. पैरा करने की रीति :—(1) मिश्रित मसाला पाउडर स्वच्छ और नए मजबूत आधानों में जो जूट या कपड़े या टिन प्लेट के बने होंगे और इनका भीतरी अस्तर 200 गेज उच्च सघनता वाली पोलोएथिलीन की होगी अथवा मजबूत और साफ शीशे की बोतलों में अथवा 200 गेज पीलीप्रोपिलीन या उच्च सघनता वाली पोलोएथिलीन के पाउचों में अथवा सेमिनेटिड/बहिर्वेधित/धात्वित/बहुस्तरीय प्लास्टिक सामग्री के बोतलों, जारों या पाउचों रूपीय आधानों अथवा कोई ऐसी अन्य सामग्री/पैकिंग सामग्री का उपयोग किया जाएगा जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 11 के अनुसार अनुमोदित की जा सके।

परन्तु यह तब जब कि वह पैकिंग सामग्री ऐसी खाद्य श्रेणी सामग्री में से विनिर्मित की गई है जो खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन अनुज्ञात है। उत्पाद निर्वात में भी पैक किए जा सकते हैं।

(2) आधान कीट ग्रसन, कवक संदूषण, हानिकारक पदार्थों और किसी अवांछित अथवा घृणाजनक दुर्गन्ध से मुक्त होंगे।

(3) प्रत्येक पैकेज सुरक्षित रूप से बंद और यथोचित रूप से सील किया जाएगा।

(4) उपयुक्त संख्या में उपभोक्ता पैकेट जिनमें उसी श्रेणी अभिधान और उसी लाट/बैच की श्रेणीकृत सामग्री है, मास्टर आधान जैसे कि काष्ठ पेटियां/गत्ता बक्सों में पैक किए जाएंगे।

7. चिन्हांकन की रीति :—(1) श्रेणी अभिधान चिन्ह, प्रत्येक पैकेज आधान पर कृषि विपणन सलाहकार द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम, 11 के अनुसार मजबूती से लगाया या स्पष्ट रूप से और अमिट रूप से मुद्रित किया जाएगा।

(2) श्रेणी अभिधान चिन्ह के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां प्रत्येक पैकेज/आधान पर स्पष्ट और अमिट रूप से मुद्रित की जाएंगी, अर्थात् :—

- (क) पैकर का नाम और पता;
- (ख) पैकिंग का स्थान;
- (ग) पैकिंग की तारीख
- (घ) समाप्ति की तारीख (जहां लागू हो),

- (ड) लाट/बैच संख्यांक
- (च) शुद्ध भार;
- (छ) अधिकतम खुदरा मुख्य (करों सहित या उसके बिना),
- (ज) उत्पाद में प्रयुक्त संघटकों के नाम, संरचना में भार के अनुसार अवरोहो क्रम में;
- (झ) यदि पीसने से पूर्व मसालों और वासकों की तेल में तला गया हो तो तलने के लिए प्रयुक्त खाद्य तेल का नाम।

टिप्पण : पैकिंग की तारीख यह होगी जिस मास और वर्ष के दौरान नमूने का विश्लेषण पूर्ण किया गया।

(3) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन प्राप्त करने के पश्चात् साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 11 के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों/आधानों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिन्ह या व्यापार ब्रांड लगा सकेगा।

परन्तु यह तब जब कि प्राइवेट व्यापार चिन्ह या व्यापार ब्रांड मिश्रित मसाला पाउडर की ऐसी क्वालिटी या श्रेणी उपदर्शित नहीं करता है जो इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों/आधानों पर लगाए गए श्रेणी अभिधान चिन्ह द्वारा उपदर्शित से भिन्न है।

8. प्राधिकार प्रमाणपत्र के अनुदान के लिए विशेष शर्तें—

साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उपनियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त इन नियमों के अधीन मिश्रित मसाला पाउडरों के श्रेणीकरण और चिन्हांकन के लिए प्राधिकार प्रमाणपत्र के अनुदान के लिए विशेष शर्तें निम्नलिखित होंगी, अर्थात् :—

- (1) प्राधिकृत पैकर, मिश्रित मसालों को साफ करने और पीसने के लिए उपयुक्त मशीनरी और उपस्कर का स्वामी होगा।
- (2) प्राधिकृत पैकर एगमार्क के अधीन मिश्रित मसालों के श्रेणीकरण के लिए —

(क) या तो अपनी प्रयोगशाला होगी, या

(ख) अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी संगम की अथवा प्राइवेट वाणिज्यिक प्रयोगशाला में उसकी पहुँच होगी।

- (3) श्रेणीकरण प्रयोगशाला, मिश्रित मसाले की क्वालिटी का परीक्षण चिन्हित रीति में करने के लिए सभी आवश्यक रसायनों और साधित्र से पूर्णतया सुसज्जित होगी।
- (4) श्रेणीकरण प्रयोगशाला में कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 9 के अनुसार उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित एक अर्हित रसायनज्ञ होगा।
- (5) प्राधिकृत पैकर, अनुमोदित रसायनज्ञ को इन नियमों के अधीन मिश्रित मसाले की श्रेणीकरण और चिन्हांकन करने के लिए सभी आवश्यक सुविधाएं और सहायता देगा।
- (6) प्रसंस्करण, सम्मिश्रण, पीसने और पैकिंग के लिए परिसर पूर्ण स्वस्थकर और स्वच्छता की अवस्था में रखी जाएगी और इन संक्रियाओं में लगे कार्मिक पूर्णतः स्वस्थ और किसी सांसारिक रोग से मुक्त होंगे।
- (7) प्राधिकृत पैकर, मिश्रित मसाले के प्रत्येक लाट/बैच को तैयार करने के लिए प्रयुक्त मसालों/और वासकों का उचित अभिलेख रखेगा और श्रेणीकरण कार्य के संबंध में कृषि विपणन सलाहकार

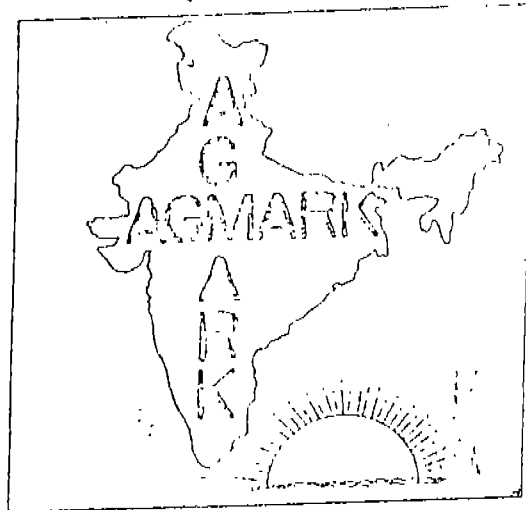
द्वारा अनुमोदित प्रोफार्मा में, साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उपनियम (8) के अनुसार, विपणन निरीक्षण और निरीक्षण निदेशालय, भारत सरकार को सांविधिक विवरणियां प्रस्तुत करेगा।

अनुसूची-1

[नियम 5(1) देखिए]

श्रेणी अभिधान चिन्ह

(एगमार्क लेबल का डिजाइन)

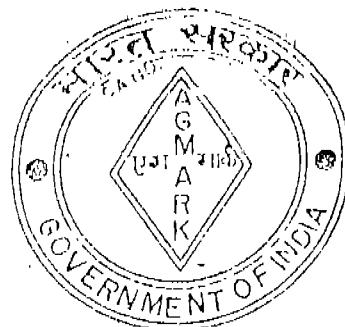


अनुसूची-2

[नियम 5 (ii) देखिए]

श्रेणी अभिधान चिन्ह

(एगमार्क प्रतिकृति का डिजाइन)



NAME OF COMMODITY.....

GRADE.....

अनुसूची-III

[नियम 3 और 4 देखिए]

मांस मसाला/मुर्गी मसाला/मछली मसाला/सब्जी मसाला/पावभाजी मसाला और दम आलू मसाला के श्रेणी अभियान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभियान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तंतु	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)		
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	15.0	1.0	0.5	12.0	1.0
साधारण श्रेणी	10.0	20.0	1.5	0.25	9.0	5.0

श्रेणी अभियान	साधारण लक्षण
1	8
मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी	<p>मांस मसाला/मुर्गी मसाला/मछली मसाला/सब्जी मसाला/पावभाजी मसाला और दम आलू मसाला—</p> <p>(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे।</p> <p>(ख) इसमें अतिरिक्त मंड, दालें और खाद्य सामान्य नमक जहां कहीं अनुज्ञात हो, हो सकता है।</p> <p>(ग) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखर लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगी।</p> <p>(घ) यह विकृत गंधी स्वाद, पुरानी भड़क, धूल, दृश्य फफुंदी, कोट ग्रसन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा।</p> <p>(ङ) मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी के लिए क्रमशः 90% और 85% से अनधिक कुल मसाले होंगे।</p>

सुरक्षा मानक : उत्पाद :

- (क) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन यथा अधिकथित एफ्लाटाक्सिन धात्विक संदूषकों कीटनाशी भार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
- (ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा —
- जीवनक्षम गणना का योग ———— 10^6 पर ग्राम (अधिकतम)
- फफूंदी ———— 10^4 पर ग्राम (अधिकतम)
- ई-कोली ———— 10^3 पर ग्राम (अधिकतम)
- सैल्मीनेला ————नमूने के 25 ग्राम, धात्विक संदूषकों

टिप्पण : यह सीमा, सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद में विद्यमान हो, के लिए हैं। यह सीमा केवल तब लागू होगी जहां लाल मिर्च और धनिया के संघटक, उत्पाद में 7% से अधिक हों अन्यथा 15%

3109 6178-2

अनुसूची-IV

[नियम 3 और 4 देखिए]

चाट मसाला/जल जीरा/रायता मसाला और दही भल्ला मसाला के श्रेणी अभियान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभियान		क्वालिटी की परिभाषा				
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तंतु	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)		
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	12.0	1.0	0.30	9.0	10.0
साधारण श्रेणी	10.0	15.0	1.5	0.20	7.0	20.0

नमक अन्तर्वस्तु यदि 5% से अधिक हो तो घोषित की जानी चाहिए और व्यापार ब्रांड लेबल पर उपदर्शित किया जाना चाहिए।

श्रेणी अभियान	साधारण लक्षण
1	8
मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी	<p>चाट मसाला/जल जीरा मसाला/रायता मसाला और दही भल्ला मसाला —</p> <p>(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे।</p> <p>(ख) इसमें अतिरिक्त मंड, दालें और खाद्य सामान्य नमक जहां कहीं अनुज्ञात हो, हो सकता है।</p> <p>(ग) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखर लाक्षणिक स्वस्थ और सुवास होगी।</p> <p>(घ) यह विकृत गंधी स्वाद, प्रवनी महक, भूल, दृश्य फफूंदी, कोट ग्रसन अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा।</p> <p>(ङ) मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी के लिए क्रमशः 80% और 70% से अनधिक कुल मसाले होंगे।</p>

सुरक्षा मानक :

उत्पाद :

- (क) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन यथा अधिकथित एफलाटाक्सिन धात्विक संदूषकों कीटनाशी मार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
- (ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा —
- जीवनक्षम गणना का योग ———— 10^6 पर ग्राम (अधिकतम)
- फफूंदी ———— 10^4 पर ग्राम (अधिकतम)
- ई-कोली ———— 10^4 पर ग्राम (अधिकतम)
- सैल्मीनेला ———— नमूने के 25 ग्राम, में अभिलेख नहीं है।

टिप्पण : यह सीमा, सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद से विद्यमान हो, के लिए हैं। यह सीमा केवल तब लागू होगी जहां लाल मिर्च और धनिया के संघटक, उत्पाद में 7% से अधिक हो अन्यथा 15%

अनुसूची-V

(नियम 3 और 4 देखिए)

चना मसाला और छोले मसाला के श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तन्तु (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत (न्यूनतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईंधर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	12.0	1.0	0.30	12.0	10.0
साधारण श्रेणी	10.0	15.0	1.5	0.20	8.0	20.0

नमक अन्तर्वस्तु यदि 5% से अधिक हो तो घोषित की जानी चाहिए और व्यापार ब्राण्ड लेबल पर उपदर्शित किया जाना चाहिए।

श्रेणी अभिधान	साधारण लक्षण
1	8
मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी	<p>चना मसाला और छोले मसाला—</p> <p>(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे।</p> <p>(ख) इसमें अतिरिक्त मंड, दालें और खाद्य सामान्य नमक, जहां कहीं अनुज्ञात हो, हो सकता है।</p> <p>(ग) इसमें उत्पाद से संबद्ध ताजा और सुखर लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगी।</p> <p>(घ) यह विकृत गंधी स्वाद, प्रवनी महक, धूल, दूश्य, फफूंदी, कीटाणुसर्जन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा।</p> <p>(ङ) मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी के लिए क्रमशः 80% और 70% से अनधिक कुल मसाले होंगे।</p>

सुरक्षा मानक :

उत्पाद

(क) खाद्य अपमिश्रण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन यथा अधिकथित एफलाटाक्सिन, धात्विक/संदूषकों, कीटनाशीमार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा—

जीवनक्षम गणना का योग	—	10 ⁶ प्रति ग्राम (अधिकतम)
फफूंदी	—	10 ⁴ प्रति ग्राम (अधिकतम)
ई-कोली	—	10 ³ प्रति ग्राम (अधिकतम)
सेल्मोनेला	—	नमूने के 25 ग्राम में अभिज्ञेय नहीं है।

अनुसूची-VI

(नियम 3 और 4 देखिए)

गर्म मसाला के श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तन्तु (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत (न्यूनतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईंधर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
1	2	3	4	5	6	7
विशेष श्रेणी	8.0	10.0	0.5	1.5	15.0	1.0
मानक श्रेणी	9.0	12.0	1.0	1.0	12.0	1.0
साधारण श्रेणी	10.0	15.0	1.5	0.8	9.0	1.0

श्रेणी अभिधान	साधारण लक्षण
1	8
विशेष श्रेणी	(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे।
मानक श्रेणी और	(ख) 90 प्रतिशत मसालों में काली मिर्च, जीरा, लौंग, जायफल, जावित्री, बड़ी इलायची, दालचीनी होंगे और 5 प्रतिशत अन्य मसाले और वासक होंगे। इसमें अतिरिक्त नमक नहीं होगा।
साधारण श्रेणी	(ग) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखालाज्जणिक स्वाद और सुवास होगी। (घ) इसमें अतिरिक्त मंछ, दालें, खाद्य वनस्पति तेल, विकृत भंडो स्वाद, प्रवर्णी महक, धूल, दृश्य, फफूंदी, कीटनाशन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और परिरक्षक नहीं होंगे। (ङ) इसमें मसालों और वासकों का योग 90 प्रतिशत से अधिक होगा।

सुरक्षा मानक :
उत्पाद

- (क) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आन्तरिक उपबंधों के अधीन यथा अधिकथित एपलाटाक्सिन, धात्विक संदूषकों, कीटनाशीमार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
- (ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा—
- | | | |
|-----------------------|---|---|
| जीवन क्षम गणना का योग | — | 10 ⁶ प्रति ग्राम (अधिकतम) |
| फफूंदी | — | 10 ⁴ प्रति ग्राम (अधिकतम) |
| ई-कोली | — | 10 ³ प्रति ग्राम (अधिकतम) |
| सेल्मोनेला | — | नमूने के 25 ग्राम में अभिज्ञेय नहीं है। |

टिप्पण :—यह सीमा सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद में विद्यमान हो, के लिए है।

अनुसूची-VII

(नियम 3 और 4 देखिए)

साम्भर पाउडर और रसम पाउडर के श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तन्तु (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत (न्यूनतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	15.0	1.0	0.30	12.0	1.0
साधारण श्रेणी	10.0	23.0	1.5	0.20	8.0	5.0

श्रेणी अभिधान	साधारण लक्षण
1	8
मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी	साम्भर और रसम पाउडर— (क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे। (ख) इसमें अतिरिक्त मंड, दालें और खाद्य सामान्य नमक जहाँ कहीं अनुज्ञात हो, हो सकता है। (ग) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखर लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगी। (घ) यह विकृत गंधी स्वाद, प्रवनी महक, धूल, दूश्य, फफूंदी, कीटग्रसन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा। (ङ) मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी के लिए क्रमशः 85% और 80% से अनधिक मसाले और वासक होंगे।

सुरक्षा मानक :

उत्पाद	(क) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन, यथा अधिकथित एफलाटाक्सिन, धात्विक संदूषकों, कीटनाशीमार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। (ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
--------	--

जीवनक्षम गणना का योग	10 ⁶ प्रति ग्राम (अधिकतम)
फफूंदी	10 ⁴ प्रति ग्राम (अधिकतम)
ई-कोली	10 ³ प्रति ग्राम (अधिकतम)
सेल्मोनेला	नमूने के 25 ग्राम में अभिज्ञेय नहीं है।

टिप्पण :—यह सीमा सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद में विद्यमान हो, के लिए है।

31094/198-3

अनुसूची-VIII

(नियम 3 और 4 देखिए)

धनिया, जीरा मिश्रण के श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तन्तु (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत (न्यूनतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लक्षण
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	15.0	1.0	1.5	10.0	1.0
साधारण श्रेणी	10.0	20.0	1.5	1.0	8.0	1.0

श्रेणी अभिधान	साधारण लक्षण
1	8
मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी	<p>धनिया और जीरा मिश्रण—</p> <p>(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और वासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे।</p> <p>(ख) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखरा साक्षणिक स्वाद और सुवास होगी।</p> <p>(ग) यह विकृत गंधी स्वाद, प्रवनी महक, धूल, दृश्य फफूंदी, कीटग्रसन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा।</p>
सुरक्षा मानक उत्पाद	<p>(क) खण्ड अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन यथाअधिकथित एफलाटाक्सिन, धात्विक संदूषकों कीटनाशी भार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।</p> <p>(ख) यह निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।</p> <p>जीवनक्षम गणना का योग 10^6 प्रति ग्राम (अधिकतम)</p> <p>फफूंदी 10^4 प्रति ग्राम (अधिकतम)</p> <p>ई-कोली 10^3 प्रति ग्राम (अधिकतम)</p> <p>सेल्मोनेला नमूने के 25 ग्राम में अभिज्ञेय नहीं है।</p>

टिप्पण :—यह सीमा सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद में विद्यमान हो, के लिए है।

अनुसूची-IX

(नियम 3 और 4 देखिए)

मिश्रित मसाला पाउडर जिसमें चाय मसाला और ऐसा अन्य मसाला मिश्रण है जो अनुसूची में विनिर्दिष्ट नहीं है

श्रेणी अधिधान	क्वालिटी की परिभाषा					
	विशेष लक्षण					
	द्रव्यमान के आधार पर आर्द्रता प्रतिशत (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अशोधित तन्तु (अधिकतम)	द्रव्यमान के आधार पर शुष्क भार में अविलेय अम्ल भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यमान वाष्पशील प्रतिशत (न्यूनतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर सरल न्यूनतम द्रव्यमान प्रतिशत	शुष्क भार के आधार पर द्रव्यशील एन ए सी एल के रूप में लवण
1	2	3	4	5	6	7
मानक श्रेणी	8.0	15.0	1.0	0.3	10.0	1.0
साधारण श्रेणी	10.0	23.0	1.5	0.2	8.0	5.0

श्रेणी अधिधान	क्वालिटी की परिभाषा
1	8
मानक श्रेणी और	मिश्रित मसाला पाउडर जिसमें चाय मसाला और ऐसा अन्य मसाला मिश्रण है जो अनुसूची में विनिर्दिष्ट नहीं है
साधारण श्रेणी	(क) स्वच्छ, शुष्क और स्वास्थ्यवर्धक मसालों और बासकों को पीसकर प्राप्त किए जा सकेंगे। (ख) इसमें अतिरिक्त खंड, दालें और खाद्य सामान्य नमक, जहां कहीं अनुज्ञात हो, हो सकता है। (ग) इसमें उत्पाद से सहबद्ध ताजा और सुखर लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगी। (घ) यह विकृत गंधी स्वाद, प्रवनी महक, धूल, दृश्य फफूंदी, कीटग्रसन, अतिरिक्त रंजक पदार्थ तथा सामान्य नमक से भिन्न परिरक्षक से मुक्त होगा। (ङ) मानक श्रेणी और साधारण श्रेणी के लिए क्रमशः 85% और 80% से अनधिक कुल मसाले होंगे।
सुरक्षा मानक	उत्पाद: (क) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम/नियम, 1954 के आज्ञापक उपबंधों के अधीन यथा अधिकथित एफलासाविसन, धात्विक संदूषकों, कीटनाशी भार अवशेषों की सीमाओं और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। (ख) यथा निम्न अधिकथित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। जीवनक्षम गणना का योग 10 ⁶ प्रति ग्राम (अधिकतम) फफूंदी 10 ⁴ प्रति ग्राम (अधिकतम) ई-कोली 10 ³ प्रति ग्राम (अधिकतम) सेल्मोनेला नमूने के 25 ग्राम में अभिज्ञेय नहीं है।

टिप्पण :—यह सीमा सम्भव प्राकृतिक क्लोराइड जो उत्पाद में विद्यमान हो, के लिए है।

[फा. सं. 18011/8/95-एम. II]

वी. एन. मिश्र, आर्थिक सलाहकार (कृषि विपणन)

NOTIFICATION

New Delhi, the 6th November, 1998

G.S.R. 685(E).—The following draft of the Mixed Masala Powders Grading and Marking Rules, 1998, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) are hereby published as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

Any person desirous of making any suggestion or objection in respect of the said draft rules, may forward the same for in consideration of the Central Government, within the period so specified to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing & Inspection, Head Office, Central Government Offices Building, Neighbourhood-4, Faridabad (Haryana)-121001.

DRAFT RULES

1. Short title and commencement.—(i) These rules may be called the Mixed Masala Powders Grading and Marking Rules, 1998;

(2) They shall come into force from the date of their publication in the Official Gazette.

2. Definition.—In these rules, unless the context otherwise requires,—

- (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
- (b) "Authorised packer" means a person or a body of persons who has been granted certificate of authorisation to grade and mark mixed masala powder in accordance with the provisions of these rules;
- (c) "Certificate of authorisation" means a certificate issued under the General Grading and Marking Rules, 1988;
- (d) "Mixed masala powder" means mixture of two or more spices in powdered form, with or without addition of edible starch, edible oil and edible common salt;
- (e) "Schedule" means a Schedule appended to these rules;
- (f) "Spices" include Cardamom, Pepper, Chilly, Ginger, Turmeric, Coriander, Cumin, Fennel, Fenugreek, Celery, Aniseed, Bishopsweed, Caraway, Dill, Cinnamon, Cassia, Garlic, Curry leaf, Kokum, Mint,

Mustard Seed, Parsley, Pomegranate Seed, Saffron, Vanilla, Tejpat Poppy Seed, Cloves, Nutmeg, Mace, Amchoor, Sesame seed, Dry Coconut, Dry Tamarind, Asafoetida.

3. Grade designation.—The grade designations to indicate the quality of mixed masala powder shall be as set out in column 1 of Schedules-III to IX.

4. Definition of quality.—The quality indicated by such grade designation shall be as set out against each grade designation in columns 2 to 8 of Schedules-III to IX.

5. Grade designation marks.—The grade designation mark shall consist of.—

- (i) a label specifying name or trade description of the product, grade designation and bearing a design consisting of an outline map of India with the word "AGMARK" and figure of the rising sun resembling the one as set out in Schedule-I or
- (ii) "AGMARK" replica consisting of a design incorporating the number of certificate of authorisation, the word "AGMARK", name of trade description of the product, grade designation resembling the one as set out in Schedule-II;

Provided that the use of AGMARK replica in lieu of AGMARK labels shall be allowed only to such authorised packer who has been granted permission by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this regard and subject to the conditions as prescribed under the General Grading and Marking Rules, 1988.

6. Method of packing (1).—The mixed masala powders shall be packed in new, clean and sound containers made of jute or cloth or tinsplate with inner lining of 200 gauge high density polyethylene or in sound and clean glass bottles or in new sound and clean pouches of 200 gauge polypropylene or high density polyethylene or containers in the form of bottles, jars, or pouches made of laminated/extruded/metalised/multilayer plastic materials, or any other packing material as may be approved by the Agricultural Marketing Adviser as per rule 11 of the General Grading and Marking Rules, 1988.

Provided that the packing material shall be manufactured out of food grade materials as permitted under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. The product may also be packed under vacuum;

(2) The containers shall be free from insect infestation fungus contamination, deleterious substances and any undesirable or obnoxious smell.

(3) Each package shall be securely closed and suitably sealed.

(4) Suitable number of consumer packs containing graded material of the same grade designation and from the

same lot/batch may be packed in master containers such as wooden/cardboard cases.

7. Method of marking.—(1) The grade designation mark shall be securely affixed to or clearly and indelibly printed on each package/container in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules, 1988.

(2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package/container, namely :—

- (a) Name and address of the packer,
- (b) Place of packing,
- (c) Date of packing,*
- (d) Date of expiry (Wherever applicable)
- (e) Lot/batch number,
- (f) Net weight,
- (g) Maximum retail price (with or without all taxes)
- (h) Names of ingredients used in the product in descending order of composition by weight;
- (i) Name of edible oil used for frying, if the spices and condiments were fried in oil before grinding.

*NOTE.—The date of packing shall be the month and year during which the analysis of the sample was completed.

(3) An authorised packer may after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him in this behalf, in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules, 1988, affix his private trade mark or trade brand on the grade packages/container.

Provided that the private trade mark or trade brand does not indicate quality or grade of the mixed masala powder other than indicated by the grade designation mark affixed to the graded package/container in accordance with these rules.

8. Special conditions for grant of certificate of authorisation :—

In addition to the general conditions specified in sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, 1988, the following shall be the special conditions for grant of certificate of authorisation for grading and marking of mixed masala powders, namely :—

- (1) The authorised packer shall own a suitable machinery and equipments for cleaning and grinding of mixed masala.

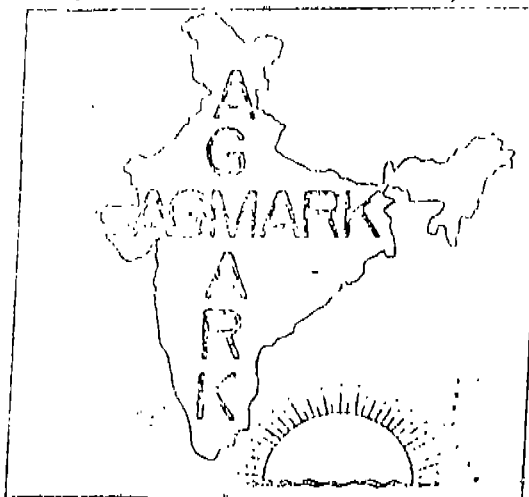
- (2) The authorised packer shall,—
 - (a) either set up him own laboratory, or
 - (b) have access to an approved State Grading Laboratory or co-operative/association or a private commercial laboratory for grading of Mixed masala under Agmark.
- (3) The grading laboratory shall be fully equipped with all necessary chemicals and apparatus for testing of quality of mixed masala as per the prescribed method.
- (4) The grading laboratory shall be manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 9 of the General Grading and Marking Rules, 1988.
- (5) The authorised packer shall provide all necessary facilities and assistance to the approved chemist for carrying out the grading and marking of Mixed Masala under these rules.
- (6) The premises for processing, blending, grinding and packing shall be maintained in perfect hygienic and sanitary conditions and the personnel engaged in these operations shall be of sound health and free from any contagious disease.
- (7) The authorised packer shall maintain a proper record of spices and condiments used in preparing each lot/batch of mixed masala powders and shall submit the periodical returns in the proforma approved by the Agricultural Marketing Adviser pertaining to the grading work as per sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, 1988, to the Directorate of Marketing and Inspection, Government of India.

SCHEDULE - I

[See rule 5 (i)]

Grade designation mark

(DESIGN ON AGMARK LABEL)



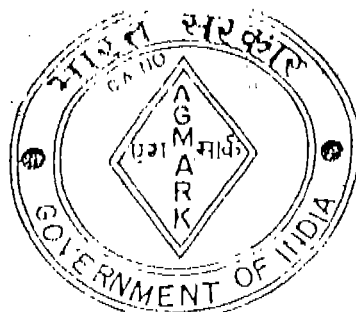
3109 615795-4

SCHEDULE - II

[See rule 5 (ii)]

Grade designation mark

(DESIGN OF AGMARK REPLICA)



NAME OF COMMODITY.....

GRADE.....

SCHEDULE III

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Meat Masala/Chicken Masala/Fish Masala/Subji Masala/Pav Bhaji Masala and Dum Aloo Masala

Grade Designation	Definition of quality					
	Special Characteristics					
	Moisture content per cent by mass (Maximum)	Crude Fibre on dry weight basis, per cent by mass (Maximum)	Acid Insoluble Ash on dry weight basis per cent by mass (Maximum)	Volatile Oil per cent V/W on dry weight basis (Minimum)	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, per cent by mass (Minimum)	Salt as NaCl on dry weight basis, per cent by mass (Maximum)
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	15.0	1.0	0.5	12.0	1.0 +
General Grade	10.0	20.0*	1.5	0.25	9.0	5.0

Grade designation	General Characteristics
1	8
Standard Grade	Meat Masala and Chicken Masala/Fish Masala/Subji Masala/Pav Bhaji Masala and Dum Aloo Masala :—
and	(a) shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
General Grade	(b) shall contain added starch, pulses and edible common salt wherever allowed.
	(c) shall have fresh and pleasant characteristics taste and flavour associated with the product.
	(d) shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth, insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.
	(e) shall contain not less than 90% and 85% total spices for standard grade and general grade respectively.

SAFETY STANDARDS

The Product	(a) shall conform to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the Prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
-------------	--

(b) shall also confirm to the microbiological requirements as laid down below :

Total viable count 10^6 per gram (Maximum)

Moulds 10^4 per gram (Maximum)

E. Coli 10^3 per gram (Maximum)

Salmonella Not detectable in 25 gm of the sample.

NOTE : +This limit is laid down to cover the possible natural chlorides that may be present in the product.

*This limit is applicable only if the component of chillies and Coriander exceeds 70% in the product, otherwise 15.0%

SCHEDULE—IV

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Chat Masala/Jal Jeera/Raita Masala and Dahi Bhalla Masala

Grade designation	Definition of quality Special Characteristics					
	Moisture content per-cent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash on dry weight basis per cent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	12.0	1.0	0.30	9.0	10.0
General Grade	10.0	15.0	1.5	0.20	7.0	20.0

Grade designation	General Characteristics
1	8
Standard Grade and General Grade	Chat Masala/Jal Jeera/Raita Masala and Dahi Bhalla Masala :—
	(a) shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
	(b) may contain added starch, pulses and edible common salt wherever allowed.
	(c) shall have fresh and pleasant characteristics taste and flavour associated with the product.
	(d) shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.
	(e) shall contain not less than 80% and 70% total spices content for standard grade and general grade respectively.

SAFETY STANDARDS

The Product	(a)	shall confirm to the limits for aflatoxin, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the Prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also confirm to the microbiological requirements as laid down below :
	Total viable count	: 10^6 per gream (Maximum)
	Moulds	: 10^4 per gram (Maximum)
	E. Coli	: 10^3 per gram (Maximum)
	Salmonella	: Not detectable in 25 gm of the sample.

*The salt content exceeding 5% should be declared and indicated on the Trade Brand Label.

SCHEDULE—V

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Chana Masala and Chole Masala

Grade designation	Definition of quality					
	Special Characteristics					
	Moisture content, percent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash, on dry weight basis, percent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis, Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	12.0	1.0	0.30	12.0	10.0
General Grade	10.0	15.0	1.5	0.20	8.0	20.0

Grade Designation	General Characteristics
1	8

Standard Grade and General Grade	Chana Masala and Chole Masala :—
	(a) shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
	(b) may contain added starch, pulses and edible common salt wherever allowed.
	(c) shall have fresh and pleasant characteristic taste and flavour and associated with the product.
	(d) shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.
	(e) shall contain not less than 80% and 70% total spices content for standard grade and general grade respectively.

SAFETY STANDARDS

The Product	(a)	shall confirm to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also confirm to the microbiological requirements as laid down below :
	Total viable count :	10 ⁶ per gram (Maximum)
	Moulds :	10 ⁴ per gram (Maximum)
	E. Coli :	10 ³ per gram (Maximum)
	Salmonella :	Not detectable in 25 gm of the sample.

* This salt content exceeding 5% should be declared and indicated on the Trade Brand Label.

SCHEDULE—VI

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Gram Masala

Definition of quality						
Grade designation	Moisture content, percent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash, on dry weight basis, percent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis, Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Special grade	8.0	10.0	0.5	1.5	15.0	1.0
Standard Grade	9.0	12.0	1.0	1.0	12.0	1.0
General Grade	10.0	15.0	1.5	0.8	9.0	1.0

Grade designation	General Characteristics
1	8

Special grade Garam Masala :—

Standard Grade	(a)	shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
and	(b)	shall contain 90 % of the spices black pepper, cumin seed, cloves, nutmeg, mace large cardamom, cinnamon and 5% of other spices and condiments. It shall be free from any added salt.
General Grade	(c)	shall have fresh and pleasant characteristic taste and flavour associated with the product.
	(d)	shall be free from added starch, pulse, edible vegetable oil rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth insect infestation, added colouring matter and preservatives.
	(e)	It shall contain not less than 98% total spices condiments.

SAFETY STANDARDS

The Product	(a)	shall confirm to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also confirm to the microbiological requirements as laid down below :
	Total viable count	: 10 ⁶ per gram (Maximum)
	Moulds	: 10 ⁴ per gram (Maximum)
	E. Coli	: 10 ³ per gram (Maximum)
	Salmonella	: Not detectable in 25 gm of the sample.

NOTE :—*This limit is laid down to cover the possible natural chlorides that may be present in the product.

3109 61798-5

SCHEDULE—VII

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Sambar powder and Rasam powder

Definition of quality						
Special Characteristics						
Grade designation	Moisture content per cent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash on dry weight basis per cent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	15.0	1.0	0.30	12.0	1.0
General Grade	10.0	23.0	1.5	0.20	8.0	5.0

Grade designation	General Characteristics	
	8	
Standard Grade	Sambar and Rasam powder :—	
and	(a)	Shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
General Grade	(b)	may contain added starch, pulses and edible common salt wherever allowed.
	(c)	shall have fresh and pleasant characteristics taste and flavour associated with the product.
	(d)	Shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth, insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.
	(e)	shall contain not less than 85% and 80% total spices and condiment for standard and general grade respectively.

SAFETY STANDARDS

The product	(a)	shall conform to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also conform to the microbiological requirements as laid down below
		Total viable count 10^6 per gram (Maximum)
		Moulds 10^4 per gram (Maximum)
		E. Coli 10^3 per gram (Maximum)
		Salmonella Not detectable in 25 gm of the sample.

NOTE : *This limit is laid down to cover the possible natural chlorides that may be present in the product.

SCHEDULE —VIII

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Dhania,—Jeera Mix

Definition of quality Special Characteristics						
Grade designation	Moisture content per-cent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash on dry weight basis per cent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	15.0	1.0	0.5	10.0	1.0
General Grade	10.0	20.0	1.5	1.0	8.0	1.0

Grade designation	General Characteristics	
1	8	
Standard Grade	Dhania - Jeera Mix :—	
and	(a)	Shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome Coriander (<i>Coriandrum Sativum</i> L.) and Cumin Seeds (<i>Cuminum Cyminum</i> L.) only.
General Grade	(b)	Shall have fresh and pleasant characteristic taste and flavour associated with the product.
	(c)	shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth, insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.

SAFETY STANDARDS

The product	(a)	shall conform to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also conform to the microbiological requirements as laid down below :
	Total viable count	10^6 per gram (Maximum)
	Moulds	10^4 per gram (Maximum)
	E. Coli	10^3 per gram (Maximum)
	Salmonella	Not detectable in 25 gm of the sample.

NOTE : *This limit is laid down to cover the possible natural chlorides that may be present in the product.

SCHEDULE —IX

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality of Mix powders
including Tea Masala and any other masala mix not specified in the schedule

Definition of quality Special Characteristics						
Grade designation	Moisture content per cent by mass Maximum	Crude Fibre on dry weight basis, percent by mass Maximum	Acid Insoluble Ash on dry weight basis per cent by mass Maximum	Volatile Oil percent V/W on dry weight basis Minimum	Non-Volatile Ether Extract on dry weight basis, percent by mass Minimum	Salt as NaCl* on dry weight basis, percent by mass Maximum
1	2	3	4	5	6	7
Standard Grade	8.0	15.0	1.0	0.3	10.0	1.0*
General Grade	10.0	23.0	1.5	0.2	8.0	5.0

Grade designation	General Characteristics
1	8
Standard Grade and General Grade	Mix Masala powders including Tea Masala and any other masala mix not specified in the schedule
	(a) Shall be obtained by grinding clean, dry and wholesome spices and condiments.
	(b) may contain added starch, pulses and edible common salt.
	(c) shall have fresh and pleasant characteristics taste and flavour associated with the product.
	(d) shall be free from rancid taste, musty odour, dirt, visible mould growth, insect infestation, added colouring matter and preservatives other than common salt.
	(e) shall contain not less than 85% and 80% total spices and condiments for standard grade and general grade respectively.

SAFETY STANDARDS

The product	(a)	shall confirm to the limits for Aflatoxins, metallic contaminants, pesticide residue and any other requirements as laid down under the mandatory provision of the prevention of Food Adulteration Act/Rules, 1954.
	(b)	shall also confirm to the microbiological requirements as laid down below
		Total viable count 10^6 per gram (Maximum)
		Moulds 10^4 per gram (Maximum)
		E. Coli 10^3 per gram (Maximum)
		Salmonella Not detectable in 25 gm of the sample.

NOTE : *This limit is laid down to cover the possible natural chlorides that may be present in the product.

[F. No. 18011/8/95-M.II]

V. N. MISRA, Economic Adviser (Agricultural Marketing)